

Kruidnotencake

1. Wrijf 100 g suiker door 100 g boter
2. Meng stuk voor stuk twee eieren door het boter/bloemmengsel
3. Meng 100 g bloem door het mengsel
4. Voeg een theelepel bakpoeder toe
5. Voeg een snufje zout toe
6. Voeg 100 g kruidnoten toe en meng goed
7. Bedek de bodem van de bakvorm met bakpapier
8. Vet de randen van de bakvorm in met boter of olie
9. Doe het beslag in de bakvorm en strijk glad
10. Bak tenminste 30 minuten op 180 °C
11. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is
12. Haal de cake uit de vorm en laat afkoelen

Appel-speculaastaart

1. Verkruimel 200 g speculaasjes in een kom
2. Smelt 125 g boter
3. Meng de gesmolten boter met het speculaaskruim
4. Bekleed een vorm met huishoudfolie
5. Bedek de bodem van de vorm met het speculaaskruim en druk goed aan
6. Zet de vorm in de vriezer om op te stijven
7. Schil twee appels en snijd ze in stukken
8. Smelt een klontje boter in een pan
9. Voeg drie eetlepels suiker toe
10. Laat de suiker oplossen in de boter en een beetje bruin worden
11. Voeg de appelstukjes toe en roer voorzichtig
12. Bak de appels tot ze zacht beginnen te worden
13. Haal de taartvorm uit de vriezer
14. Stort de gebakken appelstukjes op de speculaasbodem en verdeel voorzichtig

Choco-schuimkoekjes

1. Rasp een chocoladeletter van 100 g
2. Doe 3 eiwitten in een kom
3. Voeg 70 g suiker toe
4. Klop met een mixer tot je een hele luchtige witte wolk hebt
5. Doe 60 ml water in een pan
6. Voeg 130 g suiker toe
7. Breng aan de kook
8. Laat nog 2 minuten doorkoken
9. Laat de leiding meekijken: schenk de hete suikeroplossing voorzichtig bij het geklopte eiwit terwijl iemand anders de eiwitten klopt met de mixer
10. Voeg de geraspte chocoladeletter toe
11. Voeg een eetlepel cacao toe
12. Blijf kloppen tot het mengsel wat dikker begint aan te voelen
13. Leg bakpapier op een bakblik
14. Maak met een lepel hoopjes beslag op het bakblik
15. Bak de koekjes in 15 minuten gaar op 180 °C